

ConCordia

GUT & GERNE

— Geniessen im Advent —

Waldpilz-Capuccino

Bresaola-Carpaccio

Marinierter Rucola, Datterinitomaten

Parmesanspäne

AUS Entrecote „Café de Paris“

Gemüsebouquette

Röstigaletten

Lebkuchenmousse, warme Rotweinzwetschgen,

Nougat-Glace, Amaretti

Menü 4 Gänge 84.- Fr.

Menü 4 Gänge inklusive Weinbegleitung 110.- Fr.

Es ist uns ein grosses Anliegen, Sie als Gast nur mit den besten Produkten täglich frisch zu bedienen, daher ist es immer möglich, dass auch gewisse Produkte ausgehen können. **Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bei Fragen zu Allergenen gerne zur Verfügung**
Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt! *Ihr ConCordia Team* Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt

Nik's ConCordia Hits

ZA Ceviche
kalt gegarter Buntbarsch
Avocado Mango Blattsalat
18 / 28

NZL Lamm-Curry aus Kerala
Basmati-Reis 34

CH Poulet Tikka Masala
Gemüse
Basmati-Reis 29

Curry aus Kerala
vegi Ayurveda
gemischtes Gemüse
Basmati-Reis
inkl. 1 Glas Zingi 29

| | |
|---|---------|
| vegi Süsskartoffel-Kokosmilch-Suppe | 10 |
| vegi Marktsalat ConCordia | 10 / 18 |
| vegi Hausgemachte Basilikum-Ricotta-Gnocchi Schnittzwiebeln Dattel-Tomaten Olivenöl Parmesan-Streusel | 16 / 28 |
| GRC Wolfsbarschfilet gebraten Schnittzwiebeln, Datteltomaten, Kapern, Kräuter Gemüsebeet und schwarzer Reis | 38 |
| CH Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Schinken und Greyerzer Marktgemüse, Pommes Frites, Zitrone | 36 |
| CH Figl-Müller's Schnitzel 200g Kräuter-Gurkensalat, Pommes Frites | 34 |
| A Rehschnitzel mit Eierschwämmli- sauce Wildgarnitur, Spätzli | 46 |
| A Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce Rotkraut, glasierte Maroni, Spätzli | 42 |
| AUS Rindsfiletwürfel Stroganoff Pepperoni-Paprikasauce, Butterspätzli | 44 |
| AUS Rindsfilet „Café de Paris“ Gemüsegarnitur, konfierte Datteltomaten, Pommes Frites | 56 |